



## BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN TURISMO Programa de Estudio

### I. Identificación del curso:

<b>Escuela que lo imparte</b>	<i>Escuela Preparatoria Regional de Chapala Escuela Preparatoria Regional de Tequila Escuela Vocacional</i>
<b>Nombre del Módulo de Aprendizaje</b>	<i>Gestión en Alimentos y Bebidas</i>

Departamento	Academia	Tipo de módulo
<i>Tecnológico en Servicios Turísticos</i>	<i>Alimentos y Bebidas</i>	<i>Curso-taller</i>

Ciclo en que se ubica	Fecha de elaboración
<i>Segundo</i>	<i>30 de Julio de 2013</i>

Clave	Horas teoría	Horas práctica	Total de horas	Créditos
	<i>57</i>	<i>76</i>	<i>133</i>	<i>13</i>

<b>Área de formación</b>	<i>Básica Particular Obligatoria</i>
--------------------------	--------------------------------------

### II. Presentación:

En el programa de estudio de gestión de alimentos y bebidas el alumno adquiere y desarrolla conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para el servicio de los establecimientos de alimentos y bebidas, a través de la coordinación, supervisión de actividades de estas áreas, así como al personal a su cargo. Los contenidos de las unidades abordan la gastronomía local jalisciense, la administración, producción servicios y manejo de alimentos y bebidas, todos los elementos involucrados con las normas de calidad en la seguridad e higiene que cumplan con los procedimientos en el servicio, utensilios y mobiliario de los establecimientos de alimentos y bebidas.

### III. Competencias:

<b>Profesionales</b>	<b>Básicas</b> 8. Coordina y supervisa las actividades del servicio de los establecimientos de alimentos y bebidas, las áreas, estaciones y el trabajo del personal a su cargo. 9. Verifica que los elementos involucrados: utensilios y mobiliario cumplan con los procedimientos de trabajo establecidos. 10. Monta las mesas. Retira los utensilios sucios --muertos-- y los traslada al área de lavado. Lava y seca, manualmente o mediante una máquina lavatrastos. 11. Asea las áreas del comedor y/o cocina y el mobiliario. Lava, pela, pica,
----------------------	---



	<p>muele alimentos para elaborar o decorar platillos y bebidas de acuerdo con las normas establecidas.</p> <p><b>Extendida</b>          3. Organiza al personal, supervisa y habilita las áreas de servicio, en la elaboración de alimentos y bebidas de acuerdo a las normas de higiene.</p> <p><b>Estándar</b>  <b>NUTUR005.01</b> Coordina los servicios de alimentos y bebidas, habilitar las áreas y estaciones de servicio y asignar roles de trabajo al personal.  <b>HOT092_1</b> Asiste en el servicio de alimentos y bebidas.</p>
<b>Disciplinares</b>	<p><b>Ciencias Sociales</b>          6. Analiza con visión emprendedora los factores y elementos fundamentales que intervienen en la productividad y competitividad de una organización y su relación con el entorno socioeconómico.</p> <p><b>Humanidades</b>          7. Escucha y discierne los juicios de los otros de manera respetuosa.</p>
<b>Genéricas</b>	<p><b>Se expresa y comunica</b>          4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.          Atributos:          4.2 Aplica distintas estrategias comunicativas según quienes sean sus interlocutores, el contexto en el que se encuentra y los objetivos que persigue.</p> <p><b>Piensa crítica y reflexivamente</b>          5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.          Atributos:          5.1 Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.</p>

**IV. Propósito:**

Aplica las estrategias para la preparación, manipulación de alimentos y bebidas así como la conservación de los mismos en el servicio de los establecimientos restauranteros.

**V. Selección de estrategias de enseñanza aprendizaje para el desarrollo de competencias:**

Estrategia de enseñanza aprendizaje para el Módulo	Estrategia de enseñanza aprendizaje para la actividad integradora
a. Aprendizaje Basado en Problemas b. Estudio de casos c. Aprendizaje Orientado a Proyectos	a. Aprendizaje Basado en Problemas b. Estudio de Casos c. <b>Aprendizaje Orientado a Proyectos</b>
<b>Descripción de la actividad integradora:</b>	Elaborar una práctica de preparación de alimentos y bebidas, manejo de utensilios de



	cocina e higiene y conservación de los mismos.
--	--

**VI. Actividades de aprendizaje:**

<b>a. Unidades temáticas</b>	
	<p><b>I. La gastronomía (local) jalisciense</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Gastronomía local (municipios de Jalisco)</li> <li>• Vocabulario: Conceptos básicos de la Gastronomía.</li> <li>• Alimentos por grupos.</li> <li>• Platos típicos de la Región.</li> <li>• La Gastronomía local como Patrimonio de la Humanidad.</li> </ul> <p><b>II. Administración, producción y servicios del área de alimentos y bebidas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estructura Orgánica y funcional de las empresas de Alimentos y Bebidas. (Restaurant, Bares y Hoteles)</li> <li>• Formas de control de alimentos y personal.</li> <li>• Presentación de montaje de mesas y sus servicios.</li> </ul> <p><b>III. Manejo de alimentos y bebidas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo y preparación de alimentos.</li> <li>• Ofertas Gastronómicas Nacionales e Internacionales.</li> <li>• Preparación y Exhibición de alimentos en 3 tiempos y bebidas.</li> </ul>

<b>b. Funciones de aprendizaje</b>	
<b>Actividades de la Unidad I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue la historia de la gastronomía en Jalisco</li> <li>• Identifica conceptos básicos utilizados en la Gastronomía.</li> <li>• Ilustra la clasificación de los grupos de alimentos</li> <li>• Examina y esquematiza diferentes recetas de diversos municipios de Jalisco.</li> <li>• Reconoce la importancia de la Gastronomía local como Patrimonio de la humanidad.</li> </ul>
<b>Actividades de la Unidad II</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue y representa la estructura orgánica y funcional de las empresas de alimentos.</li> <li>• Demuestra las formas para el control de alimentos y bebidas.</li> <li>• Analiza la estructura de empresas de alimentos.</li> <li>• Opera el montaje de mesas con sus servicios.</li> </ul>
<b>Actividades de la Unidad III</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distingue el correcto manejo y preparación de alimentos.</li> <li>• Clasifica las ofertas Gastronómicas Nacionales e Internacionales en su localidad.</li> </ul>
<b>Actividad integradora</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepara platillos típicos de la Gastronomía local</li> <li>• Representa el servicio de un restaurante.</li> <li>• Planea y desarrolla un menú de tres tiempos.</li> </ul>

<b>c. Sub-funciones específicas de aprendizaje</b>
--



<b>Sub-funciones de las actividades de la Unidad I</b>	<b>Docente:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Establece un clima adecuado de confianza para que los alumnos participen y retroalimenten a sus compañeros y responde preguntas.</li><li>• Motiva a los alumnos y hace una pequeña presentación del tema a tratar.</li><li>• Motiva, interesa a los alumnos en el tema haciendo una presentación del tema, retroalimenta las participaciones de los estudiantes.</li><li>• Orienta a los alumnos y los invita a documentarse, resuelve dudas.</li><li>• Observa, registra y asesora.</li></ul> <b>Alumno:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Realiza una búsqueda de información y expone ante el grupo los conocimientos adquiridos en su investigación.</li><li>• Realiza una investigación documental y comparte sus hallazgos con sus compañeros.</li><li>• Identifica, clasifica y relaciona conceptos básicos sobre grupos de alimentos a partir de búsqueda, selección, clasificación de información.</li><li>• Realiza una investigación documental sobre recetas típicas de la región, comparte en plenaria con sus compañeros los hallazgos.</li><li>• Con los saberes previos, el alumno hace una conclusión misma que comparte con sus compañeros sobre la importancia de la gastronomía en el turismo.</li></ul>
<b>Sub-funciones de las actividades de la Unidad II</b>	<b>Docente:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Interesa y motiva a los alumnos a seguir trabajando para construir sus aprendizajes, compartirlos y retroalimentarse.</li><li>• Motiva a los alumnos y hace una pequeña presentación del tema a tratar.</li><li>• Orienta, y motiva, registra actitudes y valores; observa cómo se organizan.</li><li>• Atrae el interés de los alumnos hacia la práctica de diversas técnicas de montaje de mesa.</li></ul> <b>Alumno:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Realiza una investigación documental sobre la estructura de la industria alimenticia.</li><li>• Realiza una investigación documental y comparte sus hallazgos con sus compañeros.</li><li>• Apoyado en el conocimiento previo distingue la estructura de las empresas de alimentos y las esquematiza.</li><li>• Realiza las diversas técnicas de montaje de mesa, realiza conclusiones personales.</li></ul>
<b>Sub-funciones de las actividades de la Unidad III</b>	<b>Docente:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Invita y motiva a los alumnos para que se integren y trabajen colaborativamente.</li><li>• Orienta y registra.</li></ul> <b>Alumno:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifica y clasifica las técnicas correctas para el manejo y preparación de los alimentos.</li><li>• Realiza una investigación documental de campo sobre las diversas</li></ul>



	ofertas gastronómicas que hay en su localidad.
<b>Actividad integradora</b>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Orienta, observa, registra actitudes y valores, resuelve dudas.</li> </ul> <p><b>Alumno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Busca las ofertas gastronómicas de su localidad, diseña y presenta ante el grupo un menú de tres tiempos.</li> <li>Representa diversos puestos dentro de un restaurant, poniendo especial atención a las actitudes y actividades que este le requiere.</li> <li>Crea un menú de tres tiempos y lo ejecuta relacionando lo investigado con la práctica. Elabora conclusiones y las comparte con sus compañeros.</li> </ul>

d. Elementos de competencia	
<b>Elementos de competencia de las actividades de la Unidad I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Línea del tiempo: Con esta actividad el alumno recoge información, analiza y plantea hipótesis y dudas.</li> <li>Glosario: Construye en base a su percepción e ideas.</li> <li>Collage: alumno elabora un esquema que le permite conocer el problema; con esto registra y sistematiza la información para responder preguntas.</li> <li>Mapa conceptual: Revisa la información y define un plan de trabajo.</li> <li>Ensayo: En el registra y sistematiza la información para responder a preguntas consultando fuentes relevantes</li> </ul>
<b>Elementos de competencia de las actividades de la Unidad II</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esquema: elabora un esquema que le permita comprender más del problema, consultando fuentes relevantes, al final genera conclusiones y define los objetivos del proyecto.</li> <li>Reporte de práctica collage elabora un esquema que le permita comprender más del problema, consultando fuentes relevantes</li> <li>Reporte de práctica: collage elabora un esquema que le permita comprender más del problema, consultando fuentes relevantes</li> <li>Reporte de exposición: Entrega informe de trabajo en equipo y genera un plan de trabajo para el proyecto.</li> </ul>
<b>Elementos de competencia de las actividades de la Unidad III</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poster: elabora un esquema que le permite conocer el problema; con esto registra y sistematiza la información para diseñar el proyecto a trabajar</li> <li>Catálogo: elabora un esquema que le permita comprender más del problema, consultando fuentes relevantes. Al final contrasta los resultados obtenidos y comunica sus conclusiones.</li> </ul>
<b>Actividad integradora</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Platillo: Presenta los resultados del aprendizaje obtenido, realiza procesos de retroalimentación y comprueba la eficacia y rapidez de los métodos utilizados.</li> <li>Proyecto: Recrea el servicio de un restaurant, genera conclusiones y analiza la eficacia de los métodos aprendidos.</li> <li>Platillos: Presenta los resultados del aprendizaje obtenido, realiza procesos de retroalimentación y comprueba la eficacia y rapidez de los métodos utilizados</li> </ul>

**VII. Criterios de desempeño:**



**El alumno es competente cuando:**

- Asiste en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.
- Verifica que los pisos, barra y equipo de trabajo estén limpios.
- Confirme que guarnituras, equipo de operación, mise en place y suministros estén en el lugar asignado por el establecimiento.
- Supervisa las actividades asignadas al personal a su cargo.
- Revisa que cada uno cumpla las actividades especiales asignadas al inicio del turno.
- Asiste en la supervisión de instalaciones, personal y equipo de operación para el servicio de alimentos y bebidas.
- Ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
- Esté de acuerdo con los lineamientos del establecimiento y esté dentro del período de vigencia de los productos.
- Revisa que este limpia su área de trabajo y del personal a su cargo.
- Verifica el área de basura.
- Corroborar que cuente con contenedores para clasificar la basura orgánica e inorgánica.

**VIII. Indicadores de logro de las competencias:**

<b>Conceptuales</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Construye conceptos sobre gastronomía y restaurantería</li><li>• Identifica y describe las características del manejo de restaurant</li><li>• Atiende al personal durante su estancia.</li><li>• Monitorea la atención al comensal durante su estancia al establecimiento.</li><li>• Verifica que se le haya tomado la orden de bebidas.</li><li>• Supervisa que los alimentos y bebidas preparadas.</li><li>• Corresponda a lo solicitado por el comensal</li><li>• Sirva la cristalería correspondiente al tipo de bebida preparada.</li></ul>
<b>Procedimentales</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Obtiene, registra y sistematiza la información para responder a preguntas de carácter científico, consultando fuentes relevantes.</li><li>• Realiza actividades experimentales.</li><li>• Demuestra habilidad en el Propuestas de mejora a partir de sus conocimientos y habilidades</li></ul>
<b>Actitudinales</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demuestra interés por el curso: cumple en tiempo y forma las actividades.</li><li>• Respeta a sus compañeros y maestro.</li><li>• Trabaja colaborativamente.</li><li>• Limpieza e higiene en su presentación personal durante la duración de la práctica.</li></ul>

**IX. Nivel de logro de las competencias:**

***El nivel de logro de las competencias del programa se clasificará de la siguiente forma:***

<b>O</b>	<b>ÓPTIMO</b>	<b>91-100</b>
----------	---------------	---------------



<b>A</b>	<b>AVANZADO</b>	<b>81-90</b>
<b>S</b>	<b>SUFICIENTE</b>	<b>71-80</b>
<b>B</b>	<b>BÁSICO</b>	<b>60-70</b>
<b>I</b>	<b>INSUFICIENTE</b>	<b>0-59</b>

Dicha escala describe los valores cualitativos del logro de competencias y sus rangos cuantitativos, organizados por nivel de prioridad con base en la semaforización propuesta por el COPEEMS; donde el color rojo delimita a los estudiantes que no han desarrollado la competencia (insuficiente), amarillo para aquellos que su adquisición se encuentra en vías de desarrollo (básico, suficiente), así como el verde para aquellos que ya la han desarrollado (avanzado y óptimo).

#### X. Evaluación del aprendizaje:

Tipo de evaluación según el agente	Finalidad y momento de la evaluación
a. Autoevaluación	a. Diagnóstica
b. Co-evaluación	b. Formativa
c. Hetero evaluación	c. Sumativa

#### XI. Parámetros de evaluación:

<b>Porcentajes de la calificación: Distribución según los indicadores de desempeño</b>	( 20 ) % Conceptuales ( 40 ) % Procedimentales ( 40 ) % Actitudinales
<b>Logro de los EC (Estándares de Competencia)</b>	35 % <b>NUTUR005.01</b> Coordina los servicios de alimentos y bebidas, habilitar las áreas y estaciones de servicio y asignar roles de trabajo al personal. 35% <b>HOT092_1</b> Asiste en el servicio de alimentos y bebidas.

#### XII. Instrumentos de evaluación:

a. Debate b. <b>Presentación</b> c. Examen oral d. Examen escrito e. <b>Proyecto</b> f. <b>Solución de problema</b> g. Ensayo h. Reporte, crítica o artículo i. <b>Estudio de casos</b> j. <b>Portafolio</b>
---



- k. Diario  
l. Rúbrica  
m. Lista de cotejo

### XIII. Acreditación:

Las requeridas por la normatividad “Reglamento general de evaluación y promoción de alumnos de la Universidad de Guadalajara”.

**Artículo 5.** “El resultado final de las evaluaciones será expresado conforme a la escala de calificaciones centesimal de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60”.

**Artículo 20.** “Para que el alumno tenga derecho el registro del resultado final de la evaluación en el período ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el H. Consejo General Universitario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y
- II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso”.

**Artículo 27.** “Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.
- II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente.
- III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso”.

### XIV. Bibliografía:

#### Básica

- Feijo J. García, M. Degrossi, M. (2009) Alimentos y Bebidas su gerenciamiento en Hoteles y Restaurantes. Ed. LD Books Incorporated. USA.
- García, F. García, P. (2011) Operaciones Básicas y servicios en Restaurantes y eventos especiales. Ediciones Paraninfo. España.
- Servicio Básico de Alimentos y Bebidas y tareas de pos servicio en el Restaurante. Ed. Publicaciones Vertice-2009. España.

#### Complementaria

- Lara, J. (2004) Dirección de Alimentos y Bebidas. Ed. Limusa. México

### XV. Materiales y recursos educativos necesarios para su desarrollo:

- Internet
- recetarios varios
- utensilios de cocina
- Laptop
- cañón.



#### XVI. Infraestructura necesaria para su desarrollo:

- Laboratorio de cómputo
- Laboratorio de Alimentos y Bebidas.
- Aula

#### XVII. Vinculación con otros módulos de aprendizaje:

- Seguridad, higiene y atención al comensal.
- Gastronomía
- English Meals
- Bioquímica de los alimentos
- Productividad organizacional
- Equivalencias proporcionales
- Lectura interpretativa

#### XVIII. Glosario de términos:

- **Accidente:** Incidente de un empleado, que puede ser cortadura en la disposición del equipo de operación, quemadura con utensilios, entre otros.
- **Actividades especiales:** También se le conoce como “talachas” y refiere al conjunto de acciones adicionales al trabajo asignado al personal.
- **Áreas comunes:** Se refiere a pasillos, escaleras y estacionamientos que se utilizan para el servicio de atención a comensales.
- Dentro de esta definición se incluyen todos aquellos locales en los que podemos degustar alimentos dentro del mismo local o no y por los que pagamos de una forma u otra. Un precio determinado.
- **Equipo de operación:** Son utensilios tales como: loza, cristalería y plaqué.
- **Gastronomía:** Conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, concebida casi como un arte
- **Guarnitura:** Adorno que se coloca en las bebidas para darle su presentación final, Se elabora con cerezas, limones, piñas, naranja, perejil, hierbabuena, apio, etc.
- **Instalaciones:** Se describe con ello a las ventanas, pisos, puertas, muros, iluminación, aire acondicionado, baños, cisterna así como la infraestructura eléctrica y de gas.
- **Materia prima:** Son los productos envasados utilizados para la preparación de bebidas.
- **Menage:** Son el conjunto de consumibles tales como: sal, pimienta, salsas, aderezos entre otros.
- **Mise en place:** Conjunto de artículos que se consumen en el salón comedor tales como: servilletas, palillos, popotes entre otros.
- **Mobiliario:** Son los muebles que se utilizan para proporcionar el servicio de alimentos y bebidas incluyen mesas, sillas, alacena, anaquel, entre otros.
- **Montaje de mesa:** Es la distribución de las mesas así como su decoración.
- **Oferta gastronómica:** Las posibilidades que existen en el mercado en un momento determinado para consumir comidas y bebidas.
- **Restauración:** Suele emplearse para denominar la actividad de los restaurantes y al arte de la gastronomía.
- **Restaurantería:** Sinónimo de restaurant.
- **Servicio:** También se conoce como evento.
- **Stock:** Se refiere a los mínimos y máximos de equipo de servicio y suministros que tiene como estándar el establecimiento.



- **Suministros:** Se refiere a los artículos que se consumen en el bar tales como: palillos, popotes, agitadores, blondas, ceniceros, vaso desechable, servilletas, hieleras con pinzas para hielo.

**XIX. Perfil del docente:**

- **Experiencia académica en el desarrollo de estrategias de aprendizaje y evaluación:** para las competencias comprensión y transmitir mensajes en el área de alimentos restaurantes, hoteles y cocina.
- **Formación profesional en disciplinas afines al módulo de aprendizaje, preferentemente en:** Turismo, en Hotelería, Gastronomía y carreras afines.

<b>Nombre de los participantes en su elaboración</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Irma Guadalupe García Llamas</li><li>• Juan Alonso Rivera Mexicano</li><li>• Laura Nayeli Enciso Gómez</li><li>• Rebeca Orozco Pulido</li><li>• Zoraida Yetzabel Dávila Brambila</li></ul>
--	--

<b>Fecha última actualización</b>	
-----------------------------------	--